



COMUNE DI SANT' ALESSIO SICULO

(Città metropolitana di Messina)

CAPITOLATO D'ONERI

Oggetto: Servizio di mensa scolastica 2021-2022 (Scuola d'infanzia - Scuola primaria- Scuola Secondaria di I° grado)

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica da eseguire per gli alunni della scuola d'infanzia , primaria e secondaria di I° grado di S.Alessio Siculo.

L'impresa affidataria dovrà osservare ed attenersi , scrupolosamente, alle prescrizioni dovute all'emergenza Covid- 19.

Le prescrizioni sono vincolanti per l'aggiudicatario e costituiscono condizione essenziale del presente capitolato.

Art. 1

Descrizione e durata del servizio

A seguito dell'adozione della delibera di G.M. n.191 del 14/12/2021, immediatamente esecutiva, avente ad oggetto "Direttive per l'espletamento del servizio di mensa scolastica 2021- 2022- Assegnazione risorsa economica", l'Amministrazione dà in appalto l'espletamento del servizio di mensa scolastica per un TOTALE COMPLESSIVO presuntivo di n. 126 utenti ripartiti tra la scuola infanzia (servizio da svolgersi dal lunedì al venerdì) e la scuola primaria (servizio da svolgersi nel giorno di : martedì), scuola secondaria di I° grado (lunedì e venerdì) + personale ATA + docenti delle scuole suindicate (come da note del dirigente scolastico prot.n. 7962 e 8797/2021:

Durata del servizio: a decorrere dal 7 Gennaio 2022 e fino all'esaurimento delle risorse economiche, presumibilmente entro il 30 Aprile 2022, salvo la possibilità di proroga determinata dal reperimento delle risorse da parte del responsabile dell'area finanziaria per tutto l'anno scolastico, fatte salve in ogni caso le eventuali disposizioni dovute all'interruzione delle attività didattiche, nel quadro delle misure di contenimento della pandemia in corso.

Art. 2

Svolgimento del servizio

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio di ristorazione scolastica nel modo seguente:

La preparazione dei pasti avverrà nel centro di produzione sito in via Vittorio Emanuele n.22 S.Teresa Riva;

La consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali ubicati nella scuola comunale sita in via M. Altadonna a S. Alessio Siculo, servendosi degli arredi di proprietà comunale (refettorio, banchi, sedie e quanto altro necessita), con l'assicurazione di un uso adeguato.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a tenere indenne da responsabilità a qualunque titolo l'Amministrazione Comunale da ogni danno e/o pericolo che possa derivarne dall'esecuzione del servizio a cose o persone e/o terzi.

Art.3 Disposizioni normative

La Ditta aggiudicataria dovrà conformarsi alle disposizioni normative contenute nei decreti legislativi nn. 155 e 156 del 26.05.1997 e successive modifiche ed integrazioni concernenti, rispettivamente l'igiene dei prodotti alimentari e le misure supplementari in merito al controllo. La ditta affidataria della fornitura del servizio dovrà, essere munita delle autorizzazioni sanitarie. .

Dovrà osservare, inoltre, le disposizioni e le prescrizioni di cui alle ordinanze ministeriali e regionali in materia da Covid- 19 per fronteggiare l'emergenza epidemiologica.

Art. 4 Obblighi

La Ditta aggiudicataria accetta di assumere a suo completo ed esclusivo carico i seguenti obblighi d'oneri, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione:

- Garantire la qualità della fornitura, secondo le disposizioni normative di cui all'art. 3 del D.Lgs n. 155 del 26.05.1997, così come modificato dalla legge n.526 del 21/12/1999, salvo incorrere nelle sanzioni amministrative di cui all'art.8 del D.P.R.citato; nonché adeguarsi a quanto previsto dai capitoli I,II,IV, del citato decreto;
- Assicurare la buona riuscita del servizio con preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti.
- Per ogni onere derivante dal servizio mensa (preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, pulizia locali, materiale occorrente, norme igienico- sanitarie) si fa espresso riferimento al Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.
- La Ditta inoltre si avvarrà della piattaforma Donacod per quanto riguarda i buoni pasto e verrà di conseguenza retribuita in base alle effettive presenze dei bambini a presentazione di regolare fattura elettronica che verrà all'uopo liquidata entro il termine di 30gg. previa verifica dei pasti effettivamente erogati.

Art. 5 Pagamenti

L'importo per singolo buono pasto è pari ad € 5,47 oltre Iva al 4% e verrà ripartito mensilmente dietro presentazione di regolare fattura elettronica, con l'indicazione del numero dei pasti serviti e corredata dai buoni mensa.

Art. 6 Oneri inerenti il servizio

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 35 bambini/pasto e, comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto

senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 7

Vestiario e disciplina del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici effettuata dal Datore di lavoro.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e succ.mod. ed int..

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 8

Osservanza disposizioni normative

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, DPR 305/56, D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive 89/392/cee e 91/368/Cee).

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali

ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro di settore.

Il personale ispettivo dell'I.A. è tenuto ad indossare camice, copricapo, mascherina, guanti nel momento della sua presenza presso i centri refezionali.

Art. 9

Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Deve osservare, altresì, le prescrizioni e le misure di sicurezza derivanti dall'emergenza Covid-19 con l'utilizzo, obbligatorio, di mascherine e guanti.

Art. 10

Sicurezza luoghi di lavoro

Al fine di eliminare i potenziali rischi derivanti da interferenze, si farà espresso riferimento al documento di valutazione dei rischi che verrà inoltrato dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di S. Teresa Riva;

Art. 11

Rispetto caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C.. E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalle Leggi vigenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prime di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. per un massimo di 24h. e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni di impanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 12

Menù e mezzi di trasporto

I menù sono diversificati per quantità, secondo i cicli scolastici.

- scuola Infanzia;
- scuola Primaria;
- Scuola Secondaria di I° grado;

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;

- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc
- dessert: frutta di stagione (come da tabelle dietetiche).

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione. L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche nella quantità prevista, differenziata per scuole: infanzia, primaria.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Art. 13

Distribuzione pasti

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un tempo **non superiore a 20 minuti**. Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso il refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno allegare alle fatture emesse mensilmente.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti agli alunni presenti e secondo le tabelle dietetiche, dovrà essere vista giornalmente dai responsabili delle varie scuole.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune. Per ogni mezz'ora di ritardo attestata verrà applicata una penale di € 25,00.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 9 ed essere munito di mascherine e guanti.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti, a cura della Ditta aggiudicatrice agli alunni con piatti, posate e bicchieri a perdere, dalla stessa forniti, secondo le caratteristiche di igienicità previste dalle norme vigenti ed attenendosi, scrupolosamente, alle norme anti Covid- 19;

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in:

- Apparecchiatura e sparcchiatura;
- Pulizia del refettorio, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

Art. 14

Controlli

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.U.S.L.;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato. In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli – anche su richiesta del Dirigente Scolastico in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione dei menù riferiti alle tabelle dietetiche.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 15

Obblighi assicurativi e Responsabilità

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla stipula di un contratto di assicurazione con una primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno € 1.500.000,00 per danni a persone e/o cose.

La polizza RCT/RCO dovrà essere consegnata all'A.C., prima dell'avvio del servizio.

Art. 16

Proroga del Servizio

Il servizio può essere prorogato sulla base di un provvedimento motivato dell'Amministrazione, con il reperimento delle risorse economiche. La proroga costituisce estensione temporale limitata al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

Ove, alla data di scadenza dell'affidamento del servizio non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

Art.17

Risoluzione del rapporto e Vigilanza

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l' A.C. si riserva la facoltà di recedere dal rapporto intrapreso. Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni assunti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire sull'espletamento del servizio ogni forma di controllo e vigilanza prevista dalla legge, qualora infatti il servizio non dovesse risultare gestito in modo efficace e confacente alle esigenze potrà recedere dal rapporto intrapreso, dando un giustificato preavviso di giorni 15 e la ditta aggiudicataria non avrà nulla a che pretendere circa la mancata prosecuzione del rapporto che si considererà ipso iure risolto.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Art.18

Controversie

Nel caso in cui vi sia una controversia che possa sorgere, il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del distretto territoriale ove ha sede il Comune di S.Alessio Siculo.

Art.19

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La Ditta appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs.n.196 del 30/06/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Per accettazione: La Ditta